

Uroczysta Wieczera Wigilijna dla Firm

Wigilijne spotkania to niezwykle chwile radości, wytchnienia oraz niezapomnianych wrażeń smakowych, to idealna okazja, aby spotkać się w gronie pracowników i podziękować za wspólnie spędzony rok. Tradycyjne potrawy, świąteczny wystrój i bożonarodzeniowa atmosfera tylko w Hotelu Szafir.

Z przyjemnością zorganizujemy dla Państwa ten wyjątkowy wieczór lub dostarczymy świąteczne dania do Państwa firmy.

Zapraszamy do zapoznania się z naszym menu przygotowanym na tą okazję.

[Menu w cenie 80 PLN / osoba](#)

Zupa: Świąteczny barszcz z pierogami

Danie główne jedno do wyboru na osobę

- Dorsz pieczony podany z ziemniakami sosem pieprzowym i karmelizowaną marchewką lub
- Podudzie z kurczaka z komosą ryżową z pieczonymi warzywami korzeniowymi z dipem jogurtowym

Deser: Świąteczne wypieki (makowiec, sernik -2 szt. na osobę)

Napoje: Kawa, herbata

- Opłatek

Uroczysta Wieczera Wigilijna dla Firm

Menu w cenie 95 PLN / osoba

Przystawka: Pierożki z kapustą i grzybami okraszone cebulką i pietruszką

Zupa: Krem z białych warzyw z orzechami i oliwą pietruszkową

Danie główne jedno do wyboru na osobę

- Filet z sandacza pod kołderką ze szpinaku i migdałów z pęczotto pietruszkowym lub
- Wolno pieczona polędwica wieprzowa z risotto ze słonecznika, smażonym brokułem i sosem grzybowym

Deser: Świąteczne wypieki (makowiec, sernik -2 szt. na osobę)

Napoje: Kawa, herbata

- Opłatek

Menu w cenie 135 PLN / osoba

Przystawka : Tatar z piklowanego śledzia z jabłkiem, szalotką i dipem jogurtowym

Zupa jedna do wyboru na osobę: Świąteczny barszcz z pierogami lub krem z leśnych grzybów z crème fraiche

Danie główne jedno do wyboru na osobę:

- Polędwica z dorsza w chrupiącej panierce orzechowej na puree dyniowym z pieczonym burakiem i sosem kurkowym lub
- Indyk w sosie pomarańczowo- karmelowym z kaszą qinoa i groszkiem cukrowym z sezamem

Deser: Świąteczne wypieki (makowiec, piernik, sernik – 3 szt. na osobę)

Zakąski:

- Kapusta z grzybami
- Fileciki rybne po grecku
- Roladka z kurczaka
- Paszтет wieprzowy z dipem czosnkowym
- Kompot z suszonych owoców
- Sałatka z cykorii, jabłka z rybą wędzoną
- Pieczywo, masło

Napoje: Kawa herbata, woda

- Opłatek

Uroczysta Wieczera Wigilijna dla Firm

Menu w cenie 145 PLN / osoba

Przystawka: Pieczony burak z orzechami, kozim serem i oliwą

Zupa jedna do wyboru na osobę: Świąteczny barszcz z pierogami lub krem z leśnych grzybów z crème fraiche

Danie główne jedno do wyboru na osobę:

- Policzki wołowe z kaszotto grzybowym pieczoną marchewką i sosem demi glace lub
- Łosoś pieczony podany z czarną soczewicą, sosem kaparowym i groszkiem cukrowym

Deser:

- Cynamonowy creme brulee (serwowany)
- Świąteczne wypieki (makowiec, piernik, sernik- 3 szt. na osobę)

Zakąski:

- Kapusta z grzybami
- Śledzie śmietanie
- Roladka wieprzowa z podgrzybkim i szpinakiem
- Fileciki rybne po grecku
- Kompot z suszonych owoców
- Karp po żydowsku w galarecie
- Sałatka z cykorii jabłka z rybą wędzoną
- Pieczywo masło

Napoje: Kawa herbata, woda, wino grzane (200 ml. na osobę)

- Opłatek

Podane menu jest tylko przykładowe na Państwa życzenie nasz szef kuchni przygotuje specjalne menu dobrane do indywidualnych potrzeb.

...Serdecznie zapraszamy...